

Pastificio Massi

Il luogo in cui nasce
una Pasta unica

*The place where a
unique pasta is born*



Catalogo

Catalogue

2022

Pastificio Massi
Italiana Pastifici S.r.l.

T. +39 071 9739527
E. info@pietromassi.com

pastificio-massi.com
 @pastamassi

Pastificio Massi



pastificio-massi.com

Pietro Massi



pietromassi.com

Pietro Massi



massi-12.com

Il metodo a freddo

Guardando al
passato, ho
immaginato
il futuro.

*Looking at the past,
I imagined the future.*



Il Pastificio Massi

Massi's Pasta factory

Una terra straordinaria

Il nostro pastificio nasce nelle Marche, un luogo autentico, conteso tra colli verdeggianti e il mare e fortemente legato alle tradizioni più antiche per la produzione della Pasta. Una terra con un patrimonio naturalistico di estremo valore che ci dona, ogni giorno, materie prime d'eccellenza.

Produciamo esclusivamente pasta di assoluta qualità.

Abbiamo creato un prodotto completamente nuovo, la cui grande novità risiede nel Metodo a freddo di Pietro Massi. Una vera rivoluzione creata dall'ascolto e dal rispetto per le materie prime che ci dona la terra.

Il risultato è la prima vera innovazione nel mercato della pasta da più di 500 anni. Un'intuizione che ci ha condotti ad ideare, progettare e implementare la prima ed unica filiera di produzione di Pasta interamente a freddo, dal pre-impasto al confezionamento.

Abbiamo reinventato il modo di fare la pasta, ripartendo da zero con un unico obiettivo: **creare una filiera di produzione adatta alle naturali esigenze delle materie prime, e non viceversa.**

La nostra Pasta è un prodotto "vivo", perché preserva inalterate tutte le caratteristiche nutrizionali delle materie prime, oltre ad offrire un'esperienza di gusto unica per la sua **porosità impareggiabile, la naturale irregolarità della sfoglia e l'aroma inconfondibile.**

An extraordinary land

Our pasta factory was born in the Marche region, an authentic place, disputed between green hills and the sea and strongly linked to the oldest traditions for pasta production. A land with a naturalistic heritage of extreme value that gives us, every day, excellent raw materials.

We only produce pasta of absolute quality.

We have created a completely new product, of which the greatest novelty lies in the Pietro Massi's cold method. A real revolution created by listening and respecting the raw materials that the earth gives us. The result is the first real innovation in the pasta market in more than 500 years. An intuition that led us to conceive, design and implement the first complete cold production chain of Pasta, from pre-dough to packaging.

*We have reinvented the way of making pasta, with a single goal: **to create a production chain suitable for the natural needs of raw materials, and not vice versa.***

*Our Pasta is a "living" product, because it preserves all the nutritional characteristics of the raw materials unaltered, and guarantees a unique taste experience for its **incomparable porosity, the natural irregularity of the pastry and for its unmistakable aroma.***

Il Metodo a Freddo

The Cold processing Method

La rinascita della tradizione.

Quando **tecnologia e innovazione** sono al servizio della tradizione è possibile rendere contemporanea l'artigianalità.

Abbiamo reinterpretato gli antichi metodi di lavorazione, unendo in un equilibrio perfetto le tecnologie più innovative e le più antiche tradizioni secolari.

In tutte le fasi del ciclo produttivo **lavoriamo a basse temperature, costantemente controllate e in assenza di stress meccanici e termici.**

Questo grazie a **s sofisticate innovazioni tecnologiche** che ci consentono di realizzare una **Pasta di pregio dalle eccellenti caratteristiche nutrizionali.**

The rebirth of tradition.

When **technology and innovation** are at the service of tradition, it is possible to make craftsmanship contemporary.

We have reinterpreted the ancient processing methods, combining in a perfect balance the most innovative technologies and the oldest centuries-old traditions.

In all production cycle phases, **we work at low temperatures, constantly controlled and without any mechanical and thermal stress.**

This is due thanks to **sophisticated technological innovations** that allow us to create a valuable **pasta with excellent nutritional characteristics.**



Il Metodo a Freddo

The Cold processing Method

1.

La realizzazione dell'impasto avviene sempre a basse temperature secondo un procedimento che consente di arricchire di acqua ogni singolo granello di semola, rendendo l'impasto perfettamente omogeneo.

The dough is always made at low temperatures according to a process that allows to enrich every single grain of semolina with water, making the dough perfectly homogeneous.



2.

La sfoglia perfetta. Il Mono-processo di Pietro Massi è l'esclusivo modo per realizzare una sfoglia perfetta direttamente dalle briciole di impasto, in un solo e delicato passaggio, costantemente a freddo.

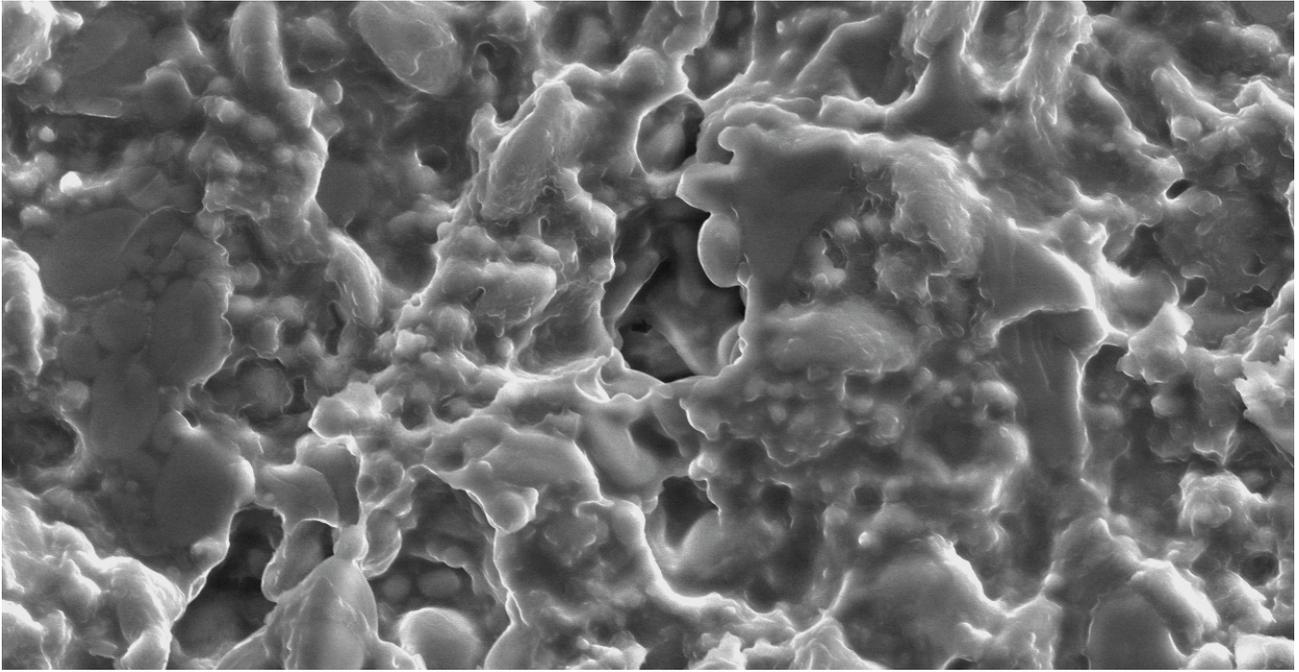
The perfect pastry. The Pietro Massi Mono-process it is the exclusive way to make a perfect pastry directly from the crumbs of dough, in a single and delicate passage, constantly cold.

3.

La trafilatura a freddo ideata da Pietro Massi è un originale metodo di estrusione che consente di trasformare l'impasto in una varietà di formati, lavorandoli sempre a basse temperature.

The cold drawing designed by Pietro Massi is an original extrusion method that allows you to transform the dough into a variety of shapes, always working them at low temperatures.





La ricerca scientifica

Scientific research

Pasta Pietro Massi è caratterizzata da una struttura e una composizione complessa: granuli di amido e proteine prodotte dalle cellule vegetali.

Durante la lavorazione industriale questo materiale cellulare può venire totalmente destrutturato e modificato.

Questo mette in evidenza come **le tecnologie di lavorazione** siano fondamentali per determinare le qualità finali della pasta e **per conservare le componenti del prodotto**, come fibre e sali minerali, che spesso vengono trascurati.

Produciamo la nostra pasta grazie a processi tecnologici innovativi e brevettati e la sottoponiamo a controlli di laboratorio serrati.

Pasta Pietro Massi is characterized by a complex structure and composition: starch granules and proteins produced by plant cells.

*During industrial processing this cellular material can be totally destructured and modified. This highlights how **processing technologies** are fundamental to determining the final qualities of the pasta and to **preserve many components of this product**, such as fibers and mineral salts, which are often mistreated.*

We produce our pasta thanks to innovative and patented technological processes and subject it to tight laboratory controls.

“

Lavoriamo affiancati da un comitato etico-scientifico di medici, per continuare a conseguire tutte le certificazioni necessarie che comprovino le nostre ricerche.

We work alongside an ethical-scientific committee of doctors, to continue to achieve all the necessary certifications that prove our research.

Gaetano Castiglione - CEO Pasta Pietro Massi



Pasta Pietro Massi
al microscopio



Pasta Convenzionale
al microscopio



*Test in laboratorio e immagini al microscopio elettronico comprovano come l'ultrastruttura di **Pasta Massi** sia **caratterizzata da una maglia glutinica intatta** che avvolge saldamente gli **amidi, ben integri**, presenti al suo interno. Questo rende la nostra pasta straordinariamente digeribile e ne esalta tutte le caratteristiche organolettiche.*

Laboratory tests and images under an electron microscope show how the ultrastructure of Pasta Massi is characterized by an intact glutinic mesh that firmly wraps the starches, well intact, present inside it. This makes our pasta extraordinarily digestible and enhances all its organoleptic characteristics.

Publicazioni

Publications

Health Benefit & Ultrastructure

Can a different pasta making process preserve the starch's ultrastructure, increasing health benefit?

Prof. Antonio Vittorino Gaddi

Available at Mediterranean Journal of Nutrition and Metabolism



Gusto e stili di vita

High quality pasta for high quality life. Preliminary report on High Tech Italian Pasta.

Maria Teresa Savo , Marcella Cavina , Michele Nichelatti , Antonio Vittorino Gaddi.

Available at SSRN <https://papers.ssrn.com/>



Nutrizione e salute

Healthy & Tasty Pasta is it a possible Mission?

Prof. Antonio Vittorino Gaddi

Available at Professional Pasta



Trial test - Oral glucose tolerance

Assessment of the glycaemic index of a top-quality pasta when compared to a standard commercial one.

Dr. Maurizio Cipolla

Available at <http://www.isrctn.com/>



Una partnership stellata

A starry partnership

Pasta Pietro Massi vanta una partnership esclusiva con **Chef Mauro Uliassi, 3 Stelle Michelin**, nata con l'obiettivo di portare la pasta verso standard di qualità mai raggiunti prima attraverso un continuo confronto.

*Pasta Pietro Massi boasts an exclusive partnership with **Chef Mauro Uliassi, 3 Michelin Stars**, born with the aim of bringing pasta to quality standards never achieved before, through a continuous comparison.*

“

La pasta del futuro è quella che sto usando nel mio ristorante.

La pasta di un genio.

Si chiama Pietro Massi, ha passato la sua vita a sperimentare formati e impasti e ad un certo punto un imprenditore illuminato ha investito nella sua azienda: oggi è la Pasta Pietro Massi.

[...]

Mi permetto di dire che si tratta davvero della pasta più buona che possa trovarsi oggi in Italia, e questo ne fa, per diretta conseguenza, la pasta migliore al mondo.

[...]

Ciò è dovuto al metodo: la pasta è lavorata a freddo, senza picchi di temperatura, che è codificata in ogni momento del ciclo produttivo.

Pasta Pietro Massi è la pasta del futuro.

The pasta of the future is the one I'm using in my restaurant.

The pasta of a genius.

His name is Pietro Massi, he has passed his life experimenting with formats and doughs and at some point an enlightened entrepreneur invested in his company: today it is Pasta Pietro Massi.

[...]

Let me say that it is really the best pasta that can be found today in Italy, and this makes it, as a direct consequence, the best pasta in the world.

[...]

This is due to the method: the paste is cold-worked, without temperature peaks, which is coded at every moment of the production cycle.

Pasta Pietro Massi is the pasta of the future.

Chef Mauro Uliassi - Tre stelle Michelin



Scopri di più



Chef Mauro Uliassi
Mezze Maniche all'albume N°17





Le materie prime

Raw materials

Per ottenere un prodotto gustoso e sano, bisogna necessariamente essere molto esigenti quando si tratta di materie prime.

Essere attenti nella scelta delle semole è fondamentale perché la qualità nutrizionale della pasta è legata indissolubilmente a quella del frumento con cui viene prodotta.

Usiamo grano **100% italiano proveniente da molini certificati** e una **Semola biologica 100% Marchigiana, macinata a pietra**, per la nostra pasta integrale.

Ma la qualità delle nostre materie prime è solo il punto di partenza. Abbiamo sviluppato la consapevolezza che la vera differenza per ottenere un prodotto di pregio è data dal modo in cui vengono lavorate: **il metodo a freddo di Pietro Massi permette, infatti, di conservare tutti gli elementi nutrizionali contenuti nei cereali che impieghiamo.**

To obtain a tasty and healthy product, you must necessarily be very demanding when you choose the raw materials.

Being careful in the choice of semolina is fundamental because the nutritional quality of the pasta is closely linked to that of the wheat with which it is produced.

*We use **100% Italian wheat from certified mills and a 100% Marche organic semolina, stone ground**, for our whole meal pasta.*

But the quality of our raw materials is only the starting point.

*We have developed the awareness that the real difference to obtain a valuable product is given by the way they are processed: **the cold method designed by Pietro Massi allows, in fact, to preserve all the nutritional elements contained in the cereals we use.***

Semola di grano duro

Durum wheat semolina

La percentuale di proteine costituisce il fattore qualitativo più importante della semola, più è alta e più la semola è pregiata. Alcune delle caratteristiche di pregio della semola di grano duro impiegata al Pastificio Massi sono:

1. **valore proteico alto;**
2. **granulometria “personalizzata”** e appositamente studiata per soddisfare le caratteristiche desiderate per il nostro impasto;
3. **colore giallo naturale.**

The percentage of proteins is the most important qualitative factor of semolina, the higher it is, the more valuable the semolina is. The characteristics of the durum wheat semolina used at Pastificio Massi are:

1. **high protein value;**
2. **“customized” granulometry** specially designed to satisfy the desired characteristics for our dough;
3. **natural yellow color.**

Farro Monococco

Monococco farro

La varietà di Farro Monococco (il *Triticum Monococcum*, più comunemente noto come “piccolo farro”), **è il più antico tra le varietà di farro ad oggi disponibili, utilizzato da oltre 10.000 anni.** È una specie tipicamente mediterranea molto presente anche in Italia.

Si caratterizza per una **struttura glutinica più semplice** che rende gli impasti realizzati con questo grano **di difficile impiego per i convenzionali processi di pastificazione.**

Rispetto alle altre varietà di frumento, il farro contiene meno glutine ed è meno calorico. Ha buone quantità di vitamine del gruppo B e proteine. L'alto contenuto di grassi, fosforo, potassio, piridossina e betacarotene ha un ruolo rilevante nelle funzioni cellulari e lo rende un efficiente agente antiossidante. Il nostro farro è dotato anche di una stabilità molto alta - indice di un prodotto di elevata qualità.

*Monococco Farro (the *Triticum Monococcum* variety, more commonly known as “little spelt” or “spelt” in English), is the oldest of the spelt varieties to be found today, and has been grown for over 10,000 years. Very much present in Italy, it is a typically Mediterranean variety.*

*It is characterized by a **simpler gluten structure** which makes doughs made with this grain **difficult to use for conventional pasta making processes.***

Compared to other varieties of wheat, spelt contains less gluten and is less calorific. It has good amounts of B vitamins and proteins.

The high content of fats, phosphorus, potassium, pyridoxine and beta-carotene plays an important role in cellular functions and makes it an efficient antioxidant agent.

Our spelt also has very high stability - an indication of a high quality product.

Semola integrale di grano duro

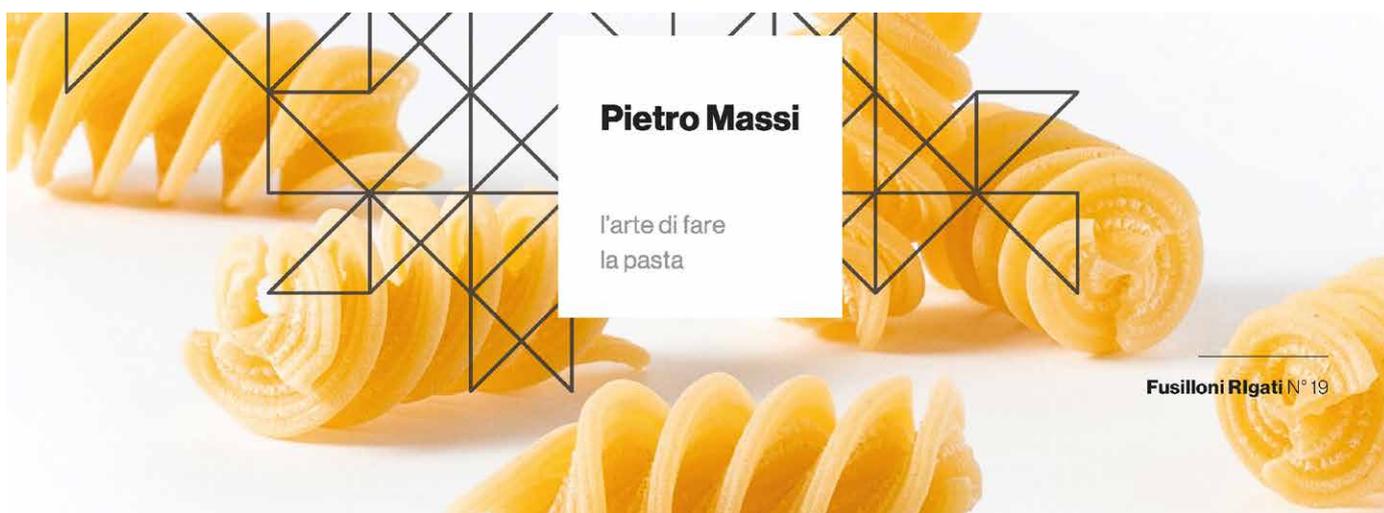
Whole Durum wheat semolina

Le paste integrali sono da preferire a quelle raffinate per il loro maggiore contenuto di fibre, sali minerali, vitamine e proteine. Per essere di qualità un prodotto deve contenere semola integrale di grano duro, senza aggiunta di crusca e semole raffinate.

La semola integrale macinata a pietra, utilizzata al Pastificio Massi, è un prodotto di altissima qualità, ad **“alto tenore proteico” e “alto contenuto di fibre”**.

Wholemeal pastas are preferable to refined ones due to their higher content of fiber, mineral salts, vitamins and proteins. To be of quality a product must contain whole durum wheat semolina, without the addition of bran and refined semolina.

*The stone-ground wholemeal semolina, used at Pastificio Massi, is a very high quality product, with a **“high protein content” and “high fiber content”**.*



Scopri la prima pasta “viva”.

La **Pasta di semola** in tutta la sua sorprendente semplicità.

Nutriente, altamente digeribile e gustosa: **è nato un nuovo standard di qualità.**



pietromassi.com

Le materie prime

Impiegare materie prime di
eccellenza è una scelta etica,
ma non è un merito.

L'unico merito è lavorarle con
rispetto per trasferire tutte le loro
qualità in una Pasta di pregio.

*Using excellent raw materials is an ethical choice,
but it is not a merit.*

*The only merit is to work them with respect to
transfer all their qualities into a fine pasta.*